Look-In®

MANUEL D'UTILISATION
PREPARATEUR DE MADELEINES
ELECTRIQUE

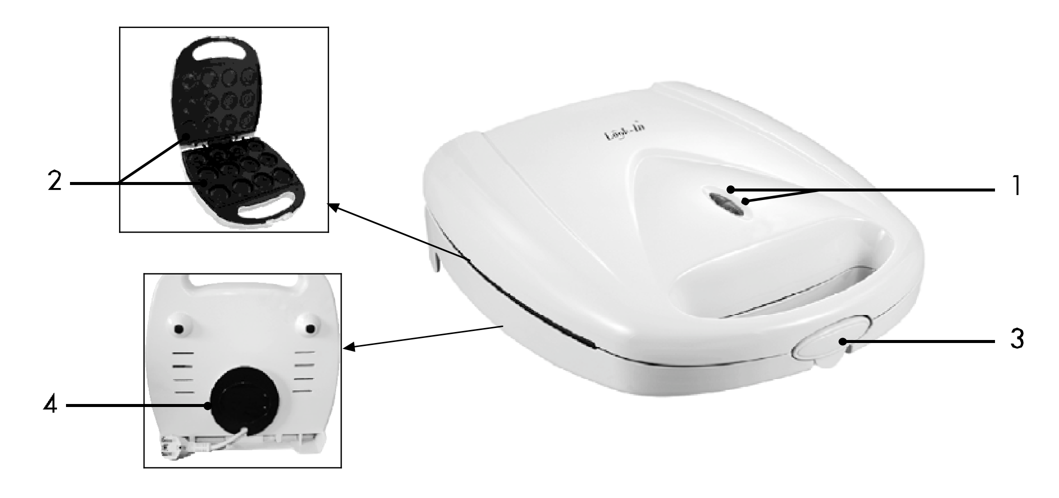
+ Recette





by LAMACOM

SCHEMA ET DESCRIPTION DE L'ARTICLE



1. Voyants lumineux de contrôle
2. Moules chauffants anti-adhérents
3. Poignée d'ouverture et de fermeture
4. Câble d'alimentation et support de rangement

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension / Puissance : 220-240V ~ 1400W

CONSIGNES DE SECURITE

- Lire attentivement toutes les instructions.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que le voltage de la source d'alimentation correspond bien à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant et après utilisation, le manipuler par la poignée.
- Ne pas plonger l'appareil, la fiche ou le câble dans l'eau ou tout autre liquide, et ce, par protection contre les décharges électriques.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes handicapées ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance de l'appareil, ou des enfants, mais seulement sous surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.

- Les enfants doivent être surveillés pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- Cet appareil n’est pas destiné à être utilisé avec minuteur ou appareil de contrôle à distance.
- Avant de procéder au nettoyage, débrancher l’appareil du réseau et le laisser refroidir.
- Ne pas utiliser l’appareil si le câble est endommagé.
- Ne pas utiliser d’accessoires ou d’ustensiles pouvant causés des dommages électriques ou autres.
- Ne pas exposer l’appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil,...)
- Ne pas laisser le câble pendre sur le bord de la surface où il repose.
- Ne placer l’appareil sur aucune surface chaude (plaque de cuisine, four...).
- Pour éteindre l’appareil débrancher le câble d’alimentation.
- Ne pas utiliser l’appareil pour un usage autre que celui qui lui est destiné.
- Toute erreur de branchement ou de manipulation annule la garantie.

CONSEILS DE MISE EN MARCHE ET D’UTILISATION

1. Avant la première utilisation, nettoyer les moules à l’aide d’un chiffon doux et humide.
2. Huiler les moules avec du beurre, d'huile, de la margarine ou autre corps gras.
3. Brancher le câble d’alimentation, le voyant lumineux rouge s’allume indiquant que l’appareil est en connexion, laisser préchauffer pendant 4 à 5 minutes jusqu’à ce que le voyant lumineux vert s’allume, indiquant que l’appareil est prêt à l’utilisation.
4. Ouvrir le couvercle et verser rapidement la pâte dans les moules préalablement huilés, en mettant 1 cuillère à soupe de pâtes par moule (voir recette madeleine).
5. Fermer le couvercle.
6. Attendre jusqu'à ce que la lumière verte s'allume, puis ouvrir soigneusement le couvercle pour vérifier si les madeleines sont devenues brunes.
   NB : - Ne pas forcer sur l’appareil lors de sa fermeture.
   - Eviter le contact des mains avec la vapeur qui se dégage de l’appareil lors des opérations de cuisson.
   - Durant l’opération de cuisson, le voyant vert s’allume et s’éteint afin que le thermostat puisse garder les moules à la bonne température.
7. Après cuisson, ouvrir le couvercle et Démouler les madeleines avec le bout d’une spatule en silicone ou en bois adaptée aux moules anti-adhérents.
   NB : Le temps idéal de cuisson est de 4 à 5 minutes environ selon le type et l'épaisseur de la pâte. Si les madeleines sont plus au moins cuites, augmenter ou diminuer le temps de cuisson pour le reste de la pâte.

8. Répéter l'opération pour le reste de la pâte.
9. Après utilisation débrancher l'appareil.

Recette de madeleines

Ingrédients :
250 g de farine, 3 œufs, 250 g de sucre semoule, 1 sachet levure, 1 yaourt, 1 verre a thé d'huile de table.

Préparation :

1. Dans un récipient, battre les oeufs et le sucre à l'aide d'un batteur jusqu'à obtention d'une crème ;
2. Ajouter le yaourt, huile de table et bien mélanger ;
3. Ajouter peu à peu la farine tamisée et la levure, bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
4. Brancher le câble d'alimentation, le voyant lumineux rouge s'allume indiquant que l'appareil est en connexion, laisser préchauffer pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que le voyant lumineux vert s'allume, indiquant que l'appareil est prêt à l'utilisation.
5. Verser la préparation obtenue dans les moules préalablement huilés, en mettant 1 cuillère à soupe de pâtes par moule, fermer le couvercle de l'appareil et laisser cuire pendant 4 à 5 minutes.
6. Ouvrir soigneusement le couvercle et démouler les madeleines avec le bout d'une spatule en silicone ou en bois.
   Si les madeleines sont plus au moins cuites, augmenter ou diminuer le temps de cuisson pour le reste de la pâte.
7. Refaire la même opération pour le reste de la pâte.

Pour finir... ajouter des grains de chocolat ou des fruits confits dans la pâte.

CONSEILS D'ENTRETIEN

- Après utilisation et avant nettoyage débrancher l'appareil. Conserver l'appareil en position ouverte.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Nettoyer à l'aide d'une éponge humide savonnée et essuyer avec une serviette propre.
- Pour les taches difficiles, bien huiler les moules et nettoyer après 5 minutes.
- Ne jamais gratter les particules brûlées avec un ustensile métallique pour ne pas endommager les moules anti-adhérents.
- Ne jamais nettoyer avec une éponge abrasive pour ne pas endommager l'appareil.